



Udontészta-leves

🕒 25–35 Perc 

Elkészítés

- 1 Először tegyük a zöldségalaplevet a szójaszósszal és a mirinnel egy lábasba, és hagyjuk alacsony lángon főni. Ízesítjük egy csipetnyi sóval.

TIPP: Vigyázzunk a sóval, mivel maga a szójaszószt nagyon sós.

- 2 Az újhagymát felkarikázzuk. Egy külön edényben vizet forralunk a tojásoknak, aminek viaszosan puhának kell lennie a leveshez. Ezért 5 percig főzzük, majd azonnal leöblítjük hideg vízzel.
- 3 Megmossuk a pak choi-t, és félbevágjuk. Majd 3 percig blansírozzuk.
- 4 Ezután megfőzzük az udon tésztát. Ezeknek általában körülbelül 3 perc kell.
- 5 A tésztát és a pak choi-t tálakba tesszük. Alaposan megborsozzuk. Hozzáadunk egy kis vaját, és hagyjuk megolvadni. Ezután ráöntjük a levest. Megsórjuk az újhagymával és egy csipetnyi szezámolajat öntünk rá. Megpucoljuk a tojást, félbevágjuk, és a tetejére tesszük.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Udontészta
2 db	Pak choi
2 db	Újhagyma
800 ml	Zöldségalaplé
6 ek	Szójaszószt
2 ek	Mirin
2 ek	Vaj
2 ek	Szezámolaj
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
4 db	Tojás
0.5 tk	♦ Gyömbér, őrölt

